

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МЯСОРУБКА
ЕСО-1064МГ



econ
BY NATIONAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за приобретение мясорубки есоп. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мясорубки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мясорубка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

ОГЛАВЛЕНИЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
СБОРКА	6
ЧИСТКА И УХОД	9
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	10



Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими.

Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующее:

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

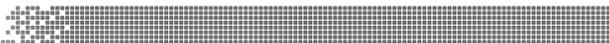
Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

При эксплуатации мясорубки соблюдайте следующие меры безопасности:

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой.

Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной комнате, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений или на влажных поверхностях.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду, разбрызгивать на них воду и другие жидкости или мыть под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя тяжелую мясорубку.
- По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку.



- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
 - Запрещается передвигать работающую мясорубку.
 - При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.
 - Категорически запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.
 - Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.
 - Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
 - Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют его движение.
 - Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты. Запрещается измельчать продукты с жесткими волокнами, например имбирь.
 - Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку, отключите ее от электросети и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
 - Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора.
 - Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей и отключите мясорубку от электросети.
 - Запрещается использовать любые аксессуары, кроме рекомендованных производителем.
 - Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно.
 - В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может стать причиной несчастного случая или травмы пользователя, а кроме того приводит к лишению вас права на гарантийное обслуживание.
 - Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
 - Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 - Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.
- Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.



ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении 0 (ВЫКЛ).

Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте 10-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.

Мясорубка имеет встроенный механизм защиты от перегрева. При перегреве двигателя он автоматически отключает питание прибора. Если мясорубка выключится, отключите ее от электросети и дайте остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и продолжите работу.

Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения ON в положение R. Сначала переводите переключатель режимов в положения 0 (ВЫКЛ) и подождите примерно 30 секунд, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.

По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка с овощерезкой
Руководство пользователя
Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. ON/O/R Переключатель режимов (ВКЛ/ВЫКЛ/Вращение в обратном направлении)
2. Корпус мясорубки
3. Кнопка снятия камеры мясорубки
4. Отверстие для установки камеры мясорубки
5. Толкатель мясорубки
6. Лоток



7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Средняя решетка
11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка
13. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)
14. Насадка для приготовления сосисок
15. Толкатель овощерезки
16. Камера овощерезки с загрузочной горловиной
17. Терка для чеснока
18. Мелкая терка
19. Насадка для нарезки ломтиками
20. Крупная терка

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ:

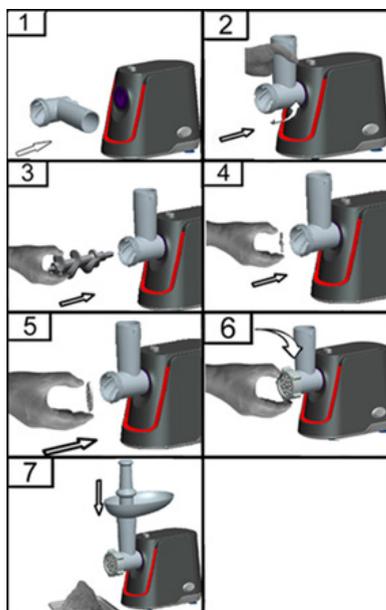
Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия и что мясорубка выключена (переключатель режимов находится в положении 0 (ВЫКЛ)).

Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

Сборка



1. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки, возьмите камеру мясорубки и вставьте ее в отверстие для установки (Рис. 1).
2. Затем поверните камеру мясорубки против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (Рис. 2). Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.

3. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (Рис. 3). Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.
5. Установите решетку нужного типа следом за ножом (Рис. 5), убедитесь, что выступы на решетке совпадают с пазами камеры.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его.
8. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса.

Для приготовления некоторых блюд мяса необходимо прокрутить дважды.

РУБКА МЯСА

Выбирайте постное мясо (без жира). По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается измельчать мороженое мясо.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.

Переведите переключатель режимов в положение ON (ВКЛ). Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину (Рис. 7).

В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным.

По окончании работы переведите переключатель режимов в положение O (ВЫКЛ), отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, переведите переключатель режимов в положение O (ВЫКЛ), двигатель мясорубки должен прекратить работу. Затем переведите переключатель режимов в положение R. Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устраните засор вручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе – это традиционное блюдо арабской кухни, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

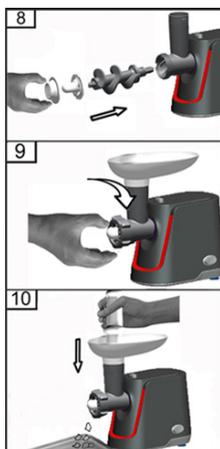
НАЧИНКА

Ингредиенты: постная баранина, нарезанная на полоски – 400 г, оливковое или другое растительное масло – 1 ст. л., две средние луковицы, мелко нарубленные, мука – 1 ст. л., душистый перец – 1-2 ст. л., соль, перец и другие специи – по вкусу.

Два раза прокрутите баранину через мелкую решетку мясорубки. Лук обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте баранину и пожарьте до готовности. Добавьте соль, специи и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

ВНЕШНЯЯ ОБОЛОЧКА

Ингредиенты: постная баранина, нарезанная на полоски – 500 г, промытый и просушенный булгур – 500 г, одна маленькая луковица, специи – по вкусу.

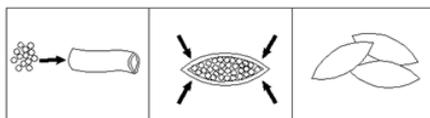


По очереди прокрутите порции баранины и булгура через мелкую решетку мясорубки, примерно в середине процесса также прокрутите луковицу. Полученную массу дважды прокрутите через тонкую решетку. Теперь смесь для внешней оболочки готова.

КЕББЕ

Разберите мясорубку, выполнив шаги 6-4 из подраздела «Сборка» (сняв решетку и нож). Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 8. Убедитесь, что выступы на насадке совпадают с пазами камеры. Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 9). Не перекручивайте гайку.

Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочек (Рис. 10). На выходе из насадки слегка поддерживайте трубочки рукой и обламывайте их при достижении необходимой длины 7-8 см.



Возьмите трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой. Заполняйте трубочку не полностью, а так, чтобы можно было залепить и второй конец трубочки. Для заполнения трубочек вы можете воспользоваться насадкой для приготовления сосисок, установив ее на мясорубку.

Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле до появления золотистого оттенка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите после решетки насадку для приготовления сосисок (Рис. 11). Закрутите прижимную гайку. Положите шкурку сосисок в воду комнатной температуры на 10 минут.

Затем наденьте шкурку на насадку для приготовления сосисок. Сделайте сосиски из подготовленного фарша (Рис. 11). Если шкурка прилипнет к насадке, слегка намочите ее водой.

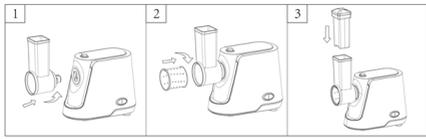
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

Для приготовления лапши установите среднюю решетку.

Прокручивайте тесто через мясорубку, обеспечивая его непрерывную подачу.

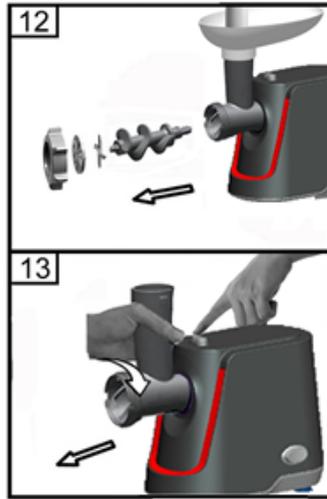
Время работы за одно включение не должно превышать 5 минут.

СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ



1. Нажмите кнопку фиксации камеры овощерезки, возьмите камеру овощерезки и вставьте ее в отверстие для установки (Рис. 1). Затем поверните камеру овощерезки против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (Рис. 1). Слегка покачайте камеру овощерезки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте в камеру подходящую насадку и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (Рис. 2).
3. Овощи перед переработкой необходимо предварительно нарезать на кусочки подходящего размера.
4. Загружайте в камеру овощи и медленно проталкивайте их с помощью толкателя. Запрещается проталкивать овощи пальцами или другими предметами. Запрещается проталкивать овощи с чрезмерным усилием.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ



Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

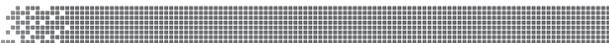
Чтобы разобрать мясорубку, выполните шаги 7-1 из раздела «Сборка» в обратной последовательности (Рис. 12). Чтобы легко отделить решетку, поместите плоскую отвертку между выступом на решетке и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

Чтобы снять камеру мясорубки, нажмите на кнопку для снятия камеры на корпусе. Одновременно возьмитесь другой рукой за камеру и поверните ее по часовой стрелке (Рис. 13). Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки.

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение 0 (ВЫКЛ), а затем отсоедините мясорубку от электросети.



2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

ВНИМАНИЕ:

Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.

Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его

очистку и тщательно высушите.

- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность:
2000 Вт
Время непрерывной работы: не более 30
мин (мясорубка) / не более 5 мин (овоще-
резка или приготовление лапши)
Класс электробезопасности: класс II

Производитель оставляет за собой право
на внесение изменений в конструкцию,
дизайн и комплектацию прибора без до-
полнительного уведомления об этих из-
менениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям норма-
тивных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низко-
вольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совме-
стимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении примене-
ния опасных веществ в изделиях электро-
техники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата
в коробке спрашивайте копию у про-
давца.

Полную информацию о сертификате соот-
ветствия вы можете получить у продавца
или на сайте www.National-ru.ru.



SMART INTERNЭШНЛ ДИСТРИБЬЮШН ЛИ-
МИТЕД. Адрес: Офис С, 18 Этаж, ЕГЛ Тауэр,
83 Хунг То Роуд, Квун Тонг, Коулун, Гонконг.

Сделано в Китае.

SMART INTERNATIONAL DISTRIBUTION
LIMITED. Add: Office C, 18/F., EGL Tower, 83
Hung To Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong
Kong. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная
на принятие претензий на территории
России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Мо-
сковская область, г. Электросталь, ул. Кор-
неева, д. 66, оф. 203.

* Данные могут быть изменены в связи со
сменой изготовителя, продавца, произ-
водственного филиала, импортера в РФ. В
случае изменения данных актуальная ин-
формация указывается на дополнитель-
ной наклейке, размещенной на упаковке
изделия.

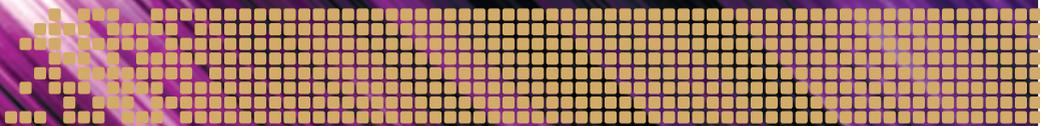
Дата производства указана на упаковке
или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляют-
ся согласно прилагаемому гарантийно-
му талону. Гарантийный талон и инструк-
ция по эксплуатации являются неотъем-
лемыми частями данного изделия.





econ
BY NATIONAL